

ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОКА ТВАРИННОГО ТА РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕНЬ В БІОТЕХНОЛОГІЇ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

Галушко А.С., Варанкіна О.О., Огурцов О.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Предметом дослідження (сировиною в біотехнології сиру кисломолочного) було коров'яче, козине та соєве види молока. У ході дослідження проведено визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості вихідної сировини.

Серед показників, що визначали органолептичними методами аналізу, були наступні: консистенція та зовнішній вигляд, смак та запах, колір. За консистенцією та зовнішнім виглядом усі три види молока представляли собою однорідну рідину без осаду, пластівців білку та грудочок жиру; смак та запах чисті без сторонніх запахів, молоко мало специфічні присмаки, характерні для кожного виду. Колір сировини різнився: для коров'ячого та козиного видів молока – білий, рівномірний за всією масою; для соєвого молока – біло-кремовий, рівномірний за всією масою.

Фізико-хімічні показники якості молочної сировини представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники якості молочної сировини

Сировина	Масова частка жиру, %	Масова частка сухої речовини, %	Титрована кислотність, °Т	pH	Густина, кг/м ³
Коров'яче молоко	2,5	11,8	16	6,68	1027
Козине молоко	2,5	11,9	18	6,62	1029
Соєве молоко	2,1	9,37	5	7,92	1025

Отже, для виробництва сиру кисломолочного, враховуючі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, при додаткових мікробіологічних дослідженнях можна використовувати поряд із молоком тваринного походження (коров'яче, козине) рослинне соєве молоко. Проте, додатково необхідно дослідити процес сквашування сировини рослинного походження.

Література:

1. Галушко А. С. Дослідження біотехнології виробництва сиру кисломолочного : дипл. робота // А. С. Галушко – Харків, 2018. – 95 с.